

Winterliche Menüempfehlung

Kir Royal

Gang 1

Dreierlei vom Hokkaido – Kürbis

Rahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
oder

Vegetarischer Dattel – Lauch – Quiche

mit karamellisierten Walnüssen
und Feldsalat mit Himbeerdressing

Getränkeempfehlung

Grevensteiner Bier 0,3

Gang 2

Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust

mit Cassissée – Sauce

Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln

oder

Vegetarisch

Hausgemachte mediterrane Polentaschnitte

auf frischem Pestogemüse und Frischkäse-Kräuter - Dip

Weinempfehlung

2015 Schneider Ursprung Cuvée trocken aus der Pfalz

Gang 3

Zweierlei von der Mandel

Eis von der gebrannten Mandel und Mandel-Espuma
mit heißen Kirschen

Kaffee

Espresso

Menüpreis ohne Getränke 36,50 €

Menüpreis incl Getränke 49,50 €

Vegetarisch ohne Getränke 29,00 €

Vegetarisch incl Getränke 42,00 €

Suppen und Vorspeisen

Großmutter's Festtagssuppe 5,50 €

Dreierlei vom Hokkaido – Kürbis
Rahmsuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl 7,50 €

Sauerlandtörtchen
Gebratenes Lachsforellenfilet
mit unserer hausgemachten Blutwurst
auf Kartoffel – Kräuter – Stampf 8,90 €

Kürbis – Dattel – Salat
mit Granatapfeldressing
dazu Forelle, im knusprigem Brickteig gebraten 11,90 €

Gebratene Gänseleber
mit Sherrysauce auf Feldsalat mit Himbeerdressing 9,80 €

Vitello Tonato vom Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce, Parmesanhobel
und Rucola 12,80 €

Aus Matthias Hoffmann's Landwirtschaft

Hausgemachte Blutwurst gebraten
mit Röstkartoffeln, Zwiebeln und Äpfeln 12,80 €

Rinderwurst
mit Wirsinggemüse
und Röstkartoffeln 13,90 €

Tafelspitz von Hoffmann's Weiderindern
mit Schnittlauchsaucе, Röstkartoffeln
und Salat 16,90 €

Hausgemachte Sülze
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln 10,50 €

Schnittchen
mit hausgemachter Blut-, Leberwurst und
hauseigenem Knochenschinken 8,50 €

Hoffmann's Klassiker

Schnitzel Schweizer Art
mit frisch geschmorten Champignons und
Zwiebeln, Tomatenscheiben und Käse
überbacken, Röstkartoffeln und Salat 15,90 €

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes frites und Salat 15,90 €

Vegetarische und leichte Küche

Buntes Marktgemüse

mit Grilltomate, Ofenkartoffel
und Kräuterquark

12,80 €

dazu können sie wählen:

- gebackener Ziegenkäse
- gebratene Lachsforelle

7,50 €

9,50 €

Hausgemachte mediterrane Polentaschnitte

auf frischem Pestogemüse und Frischkäse - Kräuter - Dip

13,50 €

Vegetarischer Dattel – Lauch – Quiche

mit karamellisierten Walnüssen
und Feldsalat mit Himbeerdressing

als Vorspeise

9,80 €

als Hauptgang

14,90 €

Vegane Gerichte auf Anfrage

Salate

Kleiner gemischter Salatteller

4,50 €

Gemischter Salatteller

mit Joghurtdressing, Rohmilchfrischkäse
und frischen Kräutern

9,50 €

Bunte Salatauswahl mit Joghurtdressing

gebratener Poulardenbrust und geröstete Pinienkerne

13,80 €

Fisch, frisch aus dem Hellefelder Bachtal
von der Familie Sonntag

Lachsforellenfilet, auf der Haut gebraten
mit in Kräutern geschwenktes Marktgemüse
und gratinierten Kartoffeln 19,80 €

Forellenfilet, mit frischen Kräutern im Brickteig
auf Kartoffel – Meerrettich – Stampf
mit Kräutersauce und Salat 21,50 €

... und aus fernen Gewässern

Gebratenes Lachsfilet
auf Pesto – Nudeln und gerösteten Pinienkerne
mit Krustentierschaum und Salat 18,90 €

Das Besondere Geschmackserlebnis....

Sanft gegarte Maispouardenbrust auf Gemüse – Kräuter – Nudeln in Rahm	17,50 €
Hirschragout aus heimischen Wäldern in Preiselbeer – Sauce mit Rotkohl und Kartoffel – Schinken – Roulade	22,80 €
Dreierlei vom Lamm Rosa gebratener Rücken mit Rohmilchkäse überbacken, Ragout in Cranberrysauce und selbstgemachte Bratwurst mit Bohnen – Tomaten – Oliven – Gemüse und mediterraner Polentaschnitte	27,90 €
Rosa gebratene Barbarie – Entenbrust mit Cassissée – Sauce Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln	23,80 €
Sous vide gegartes Schweinefilet mit Oliven – Tomaten – Sauce weißen Nudeln und Salat	22,80 €
Gänsebraten frisch aus dem Ofen mit Orangensauce, Rotkohl, Marzipanapfel und hausgemachten Klößen	25,80 €

Steakvariationen

Schweinesteak natur 16,90 €

Rumpsteak natur 26,90 €

zusätzlich können Sie wählen:

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Gebratenen Zwiebeln

Rumpsteak Strindberg mit Zwiebel-Senfkruste 27,90 €

Alle Steakvariationen reichen wir mit Röstkartoffeln und Salat

Gerichte für die Kinder

Fix und Foxi

Maispouardenbrust mit Champignonsauce,
weißen Nudeln und Obstbeilage

8,50 €

Micky Mouse

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites

6,90 €

Haugemachtes aus unserer Pâtisserie

Zweierlei von der Mandel

Eis von der gebrannten Mandel und Mandel-Espuma
mit heißen Kirschen

7,90 €

Lebkucheneis

mit Pflaumencrumble im Glas und Marzipan-Espuma

7,90 €

Cremedesserts:

Vanillecreme mit heißen Beeren

4,50 €

Herrencreme mit Sahnehaube

3,80 €

Eisvariationen:

Gemischtes Eis

3 Bällchen mit Sahnehaube

3,90 €

(Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Espresso-Krokant)

1 Bällchen Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Sahnehaube

3,90 €

Espresso-Krokanteis und Schokoladeneis

mit Sahnehaube und Eierlikör

4,50 €